



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 141]

नई दिल्ली, बुधवार, मई 1, 2019/वैशाख 11, 1941

No. 141]

NEW DELHI, WEDNESDAY, MAY 1, 2019/VAISAKHA 11, 1941

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 1 मई, 2019

फा. सं. स्टैंडर्ड/एम एंड एमपी/अधिसूचना (04)/एफ.एस.एस.ए.आई-2019.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का, जिन्हें भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण का, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव है, निम्नलिखित प्रारूप उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और ओषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को या खाद्य प्राधिकरण के ईमेल पते regulation@fssai.gov.in पर भेजे जा सकेंगे;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

- इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2019 कहा जा सकता है।
- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, विनियम 2.1 में,
 - “दुग्ध के लिए मानक” से संबंधित उप विनियम 2.1.2 में,

(I) 'विवरण' से संबंधित मद 1 में, उप-मद (ग) के पश्चात निम्नलिखित उप-मद को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

“(घ) अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करा से मुक्त दुग्ध -

विवरण - अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करा से मुक्त दुग्ध से तात्पर्य उपर्युक्त उप-मद (क), (ख) और (ग) में विनिर्दिष्ट दुग्ध के किसी भी प्रकार से तैयार किए गए उत्पाद से है, जिसमें एंजायम द्वारा हाईड्रोलिसिस अथवा किसी अन्य उपयुक्त प्रक्रिया के माध्यम से दुग्धशर्करा की मात्रा को पर्याप्त रूप से कम किया गया है। निर्मिति के लिए प्रयोग में लायी गई दुग्ध की वसा और एसएनएफ की मात्रा मद 2 की उप-मद (ख) के अंतर्गत तालिका में संबंधित संघटक के अनुरूप होगी। यह उत्पाद पाश्चरीकृत, क्वथन, जीवाणुनाशन अथवा अति उच्च ताप पर उचारित हो सकता है और निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

(i) “अल्प दुग्धशर्करायुक्त दुग्ध” में 1% से कम दुग्धशर्करा होगी; और

(ii) “दुग्धशर्करा से मुक्त दुग्ध” में 0.01% से कम दुग्धशर्करा होगी।

(II) 'लेबलिंग' से संबंधित मद 6 में उप-मद (क) में, निम्नलिखित मद को अंतःस्थापित जाएगा, अर्थात, -

(iii) अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करामुक्त दुग्ध के मामले में, उत्पाद का नाम अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करामुक्त.....दुग्ध होगा, जिसमें रिक्त स्थान को उससे संबंधित दुग्ध के नाम से भरा जाएगा जिस दुग्ध से यह तैयार किया गया हो।

(ख) पनीर और पनीर उत्पादों के लिए मानक से संबंधित उप-विनियम 2.1.17 में, मद 1 में, उप-मद (क) में निम्नलिखित उप-मद को जोड़ा जाएगा: -

(कथ) मोजारेला चीज़ अंराईपण्ड चीज़ है, जो दुग्ध को गैर-पशु मूल के उपयुक्त किण्वक हानिरहित दुग्धाम्ल उत्पन्न करने वाले बैक्टीरिया के संवर्धन के साथ जमाने अथवा प्रत्यक्ष अम्लीकरण द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना दही कणों के बिना मुलायम लचकदार होती है और इसका रंग करीब-करीब श्वेत होता है।

मोजारेला आर्द्रता की अल्प मात्रा से युक्त बिना छिद्रों के एक समांगी ठोस/अर्ध ठोस पनीर होता है और कर्तन के लिए उपयुक्त होता है। मोजारेला को “पास्ता फिलाटा” प्रसंस्करण द्वारा बनाया जाता है जिसके अंतर्गत उपयुक्त pH मान वाली दही को गर्म किया जाता है, दही के मुलायम और गांठों से मुक्त होने तक फेंटा जाता है और नम्य बनाया जाता है। गर्म में ही दही को काटा जाता है और ढलवां बनाया जाता है, तत्पश्चात शीतलन द्वारा ठोस किया जाता है।

(ग) कोलोस्ट्रम और कोलोस्ट्रम उत्पादों के लिए मानक से संबंधित उप-विनियम 2.1.23 के पश्चात, निम्नलिखित को जोड़ा जाएगा, अर्थात, -

“2.1.24 डेयरी परमिएट पाउडर के लिए मानक

यह मानक इस उप विनियम की मद 1 में यथा परिभाषित डेयरी परमिएट पाउडर पर लागू होता है।^{1*}

1. विवरण -

क) “डेयरी परमिएट पाउडर” शुष्क दुग्ध उत्पाद होते हैं जिसकी विशेषता यह होती है कि उसमें दुग्धशर्करा की उच्च मात्रा होती है:

1) परमिएट्स से निर्मित किया जाता है, जिन्हें झिल्ली निस्यंदन के प्रयोग के माध्यम से और व्यावहारिकता की सीमा तक, दुग्ध, छाछ, क्रीम और/अथवा मीठा मट्ठा और/अथवा इसी प्रकार की कच्ची सामग्रियों से दुग्ध वसा और दुग्ध प्रोटीन, न कि दुग्धशर्करा, हटाकर प्राप्त किया जाता है, और/अथवा

2) अन्य प्रसंस्करण तकनीकों से प्राप्त किया जाता है जिसमें, उन्हीं कच्ची सामग्रियों, जो (क) के अंतर्गत दी गई सूची में निर्दिष्ट हैं, से दुग्ध वसा और दुग्ध प्रोटीन, न कि दुग्धशर्करा, का निवारण सम्मिलित है और इसकी परिणिति एक ऐसे अंतिम उत्पाद के रूप में होती है जिसके संघटक वही होते हैं जो मद 2(ग) में विनिर्दिष्ट हैं।

* इस मानक को दुग्ध अथवा दुग्ध उत्पादों और उष्मा उपचारों की परिभाषा, डेयरी शब्दावली के प्रयोग के लिए दिशा-निर्देश, अणुपोषकों आदि से संबंधित जेनेरिक प्रावधानों के संदर्भ में दुग्ध और दुग्ध उत्पादों के लिए साधारण मानक से संबंधित उप-विनियम 2.1.1 के साथ पढ़ा जाए।

ख) “छांछ परमिएट पाउडर” डेयरी परमिएट पाउडर है जिसे छांछ परमिएट से बनाया जाता है। छांछ परमिएट, छांछ से प्रोटीन, न कि दुग्धशर्करा, के निवारण से प्राप्त की जाती है।

ग) “दुग्ध परमिएट पाउडर” डेयरी परमिएट पाउडर है जिसका निर्माण दुग्ध परमिएट से किया जाता है।

2. अनिवार्य संघटन और गुणवत्ता कारक –

क) कच्ची सामग्री

i) डेयरी परमिएट पाउडर : दुग्ध परमिएट, छांछ परमिएट, क्रीम परमिएट, मीठा मट्ठा परमिएट और/अथवा इसी प्रकार के दुग्धशर्करा से युक्त दुग्ध उत्पाद

ii) छांछ परमिएट पाउडर : छांछ परमिएट

iii) दुग्ध परमिएट पाउडर : दुग्ध परमिएट

ख) अनुमत संघटक

क्रीस्टालाइज्ड-पूर्व उत्पादों के विनिर्माण में सीड लेक्टोज

ग) संघटक

मानदण्ड	डेयरी परमिएट पाउडर	छांछ परमिएट पाउडर	दुग्ध परमिएट पाउडर
(1)	(2)	(3)	(4)
दुग्धशर्करा, जलहीन*, न्यूनतम, % (m/m)	76.0%	76.0%	76.0%
अधिकतम नाइट्रोजन, (m/m)	1.1%	1.1%	0.8%
दुग्ध वसा, अधिकतम, % (m/m)	1.5%	1.5%	1.5%
राख, अधिकतम, (m/m)	14.0%	12.0%	12.0%
आर्द्रता**, अधिकतम, % (m/m)	5.0%	5.0%	5.0%
संतप्त अणु अधिकतम	डिस्क ख	डिस्क ख	डिस्क ख

*यद्यपि, उत्पादों में जलहीन दुग्धशर्करा और दुग्धशर्करा मोनोहाइड्रेट दोनों ही सम्मिलित हो सकते हैं, तथापि, दुग्धशर्करा की मात्रा को जलहीन दुग्धशर्करा के रूप में व्यक्त किया जाता है। दुग्धशर्करा मोनोहाइड्रेट के 100 भागों में 95 भाग जलहीन दुग्धशर्करा होती है।

**आर्द्रता की मात्रा में दुग्धशर्करा के क्रीस्टालाइजेशन का जल सम्मिलित नहीं होता है।

3. खाद्य सहयोज्य:

(क) इन मानकों के अंतर्गत आने वाले डेयरी परमिएट पाउडरों के लिए खाद्य सहयोज्य का उपयोग अनुमत नहीं है।

(ख) अच्छी विनिर्माण पद्धतियों की दशाओं के अंतर्गत सुरक्षित और उपयुक्त प्रसंस्करण साधनों का उपयोग किया जाना चाहिए। इनमें प्रक्रिया दक्षता जैसे फलक्स दरों में सुधार करने के लिए pH को परिवर्तन करने वाले और

उत्पाद स्रोत में दुग्ध को रोकने वाले पदार्थ (हाइड्रोक्लोरिक एसिड, कैल्शियम हाइड्रोक्साइड, पोटेशियम हाइड्रोक्साइड और सोडियम हाइड्रोक्साइड) सम्मिलित होंगे।

4. स्वच्छता –

उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट 'ख' में दुग्ध पाउडर के लिए विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

5. लेबलिंग –

(क) मद 2 की उप मद (ग) में संघटक के अनुसार, खाद्य का नाम “दुग्धशर्करा-समृद्ध विप्रोटीनितपरमिट पाउडर” होगा, जहां खाली स्थान को शब्द डेयरी, दुग्ध अथवा छाछ, जो उत्पाद के स्वरूप के लिए उपयुक्त हो, से भरा जाएगा।”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./26/19]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र में अधिसूचना संख्या फा. सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और उनका बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधन हुआ था:

- i. फा. सं. 4/15015/30/2011, दिनांक 7 जून, 2013;
- ii. फा. सं. P. 15014/1/2011-पी.एफ.ए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 27 जून, 2013;
- iii. फा. सं. 5/15015/30/2012, दिनांक 12 जुलाई, 2013;
- iv. फा. सं. P. 15025/262/2013-PA/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 5 दिसंबर, 2014;
- v. फा. सं. 1-83F/Sci. Pan- नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2012, दिनांक 17 फरवरी, 2015;
- vi. फा. सं. 4/15015/30/2011, दिनांक 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा. सं. P. 15025/264/13-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 4 नवंबर, 2015;
- viii. फा. सं. P. 15025/263/13-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 4 नवंबर, 2015;
- ix. फा. सं. P. 15025/261-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
- x. फा. सं. P. 15025/208/2013-पीए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
- xi. फा. सं. 7/15015/30/2012, दिनांक 13 नवंबर, 2015;
- xii. फा. सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एस पी (फिश एंड फिशरीज प्रोडक्ट्स)/एफ.एस.एस.ए.आई-2013, दिनांक 11 जनवरी, 2016;
- xiii. फा. सं. 3-16/स्पेसीफाइड फूड्स/नोटिफिकेशन (फूड एडिटिव्स)/एफ.एस.एस.ए.आई-2014, दिनांक 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/एन्फ./एफ.एस.एस.ए.आई/2014, दिनांक 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं. 3-14F/नोटिफिकेशन (न्यूट्रास्यूटिकल्स)/एफ.एस.एस.ए.आई-2013, दिनांक 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा. सं. 1-12/ स्टैंडर्ड्स/एसप (स्वीट्स, कन्फेक्शनरी)/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा. सं. 1-120(1)/स्टैंडर्ड्स/इररेडिएशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 23 अगस्त, 2016;
- xviii. फा. सं. 11/09/Reg/हार्मोनाइजेशन/2014, दिनांक 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा. सं. 11/12 Reg/प्रोप/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;

- xxi. फा. सं. 1-110(2)/एसपी(बायोलोजिकल हैजार्ड)/एफ.एस.एस.ए.आई/2010, दिनांक 10 अक्टूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/SP (वाटर एंड बीवरेज)/नोटिफिकेशन(2)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 25 अक्टूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/स्टैंडर्ड्स/SP (वाटर एंड बीवरेज)/एफ.एस.एस.ए.आई-2015, दिनांक 15 नवंबर, 2016;
- xxiv. फा. सं. P.15025/93/2011-पी.एफ.ए/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. P. 15025/6/2004-PFS/एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/O&F/नोटिफिकेशन(1)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा. सं. 1-12/स्टैंडर्ड्स/2012-एफ.एस.एस.ए.आई, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी (मत्स्य और मत्स्य उत्पाद)/एफ.एस.एस.ए.आई-2013, दिनांक 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएसएंडएच/नोटिफिकेशन(02)/एफ.एस.एस.ए.आई-2016, दिनांक 15 मई, 2017;
- xxx. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/नोटिफिकेशन(एलएस)/एफ.एस.एस.ए.आई-2017, दिनांक 19 जून, 2017 ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 1st May, 2019.

F. No. Stds/M&MP/Notification(04)/FSSAI-2019.—The draft regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or may be sent by e-mail at regulation@fssai.gov.in;

Objections or suggestions which may be received with respect to the said draft regulations within the period specified above shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2019.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.1,

(A) In sub-regulation 2.1.2 relating to “Standard for Milk”,

(I) in item 1 relating to ‘Description’, after sub-item (c), the following sub-item shall be inserted, namely,-

“(d) Low Lactose or Lactose free milk.-

Description.- Low Lactose or Lactose free milk means the product prepared from any type of milk specified in sub-item (a), (b) and (c) above, in which, lactose content has been reduced significantly through hydrolysis by enzymatic or any other appropriate process. The fat and SNF content of milk used for preparation shall conform to the respective composition given in table under sub-item (b) of item 2. The product may be subjected to pasteurization, boiling, sterilisation or ultra-high temperature and shall conform with the following requirements:-

- (i) “Low lactose milk” shall have less than 1% lactose; and
- (ii) “Lactose free milk” shall have less than 0.01% lactose.

(II) in sub-item (a) in item 6 relating to ‘Labelling’, the following item shall be inserted, namely,-

- (iii) In case of low lactose or lactose free milk, the name of the product may be Low Lactose or Lactose Free.....milk, wherein the blank will be filled by the name of the respective milk from which it is prepared.

(B) in sub-regulation 2.1.17 related to Standard for Cheese and Cheese Products, in item 1, in sub-item (a) the following sub-item shall be inserted, namely:-

- (aq) Mozzarella cheese is unripened cheese obtained by coagulating milk with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, suitable enzymes of non-animal origin or by direct acidification. It has a smooth elastic structure without curd granules and has a near white colour.

Mozzarella with low moisture content is a firm/semi-hard homogeneous cheese without holes and is suitable for shredding. Mozzarella is made by “pasta filata” processing, which consists of heating curd of a suitable pH value kneading and stretching until the curd is smooth and free from lumps. Still warm, the curd is cut and moulded, then firmed by cooling.

(C) after sub-regulation 2.1.23 related to Standards for Colostrum and Colostrum Products, the following shall be inserted, namely,-

“2.1.24 Standards for Dairy Permeate Powders

This Standard applies to Dairy Permeate Powder as defined in item 1 of this sub regulation. ^{1*}

1. Description.-

A) “Dairy permeate powders” are dried milk products characterized by a high content of lactose:

- 1) manufactured from permeates which are obtained by removing, through the use of membrane filtration, and to the extent practical, milk fat and milk protein, but not lactose, from milk, whey, cream and/or sweet buttermilk, and/or from similar raw materials, and/or
- 2) Obtained by other processing techniques involving removal of milk fat and milk protein, but not lactose, from the same raw materials listed under (a) and resulting in an end-product with the same composition as specified in item 2(c).

B) “Whey permeate powder” is the dairy permeate powder manufactured from whey permeate. Whey permeate is obtained by removing whey protein, but not lactose, from whey.

C) “Milk permeate powder” is the dairy permeate powder manufactured from milk permeate.

2. Essential composition and quality factors.-

a) Raw materials

- (i) Dairy permeate powders: Milk permeate, whey permeate, cream permeate, sweet buttermilk permeate and/or similar lactose-containing milk products
- (ii) Whey permeate powder: Whey permeate

^{*}This standard should be read along with sub-regulation 2.1.1 relating to General Standard for Milk and Milk Products with reference to the generic provisions pertaining to definitions of milk or milk products and heat treatments, guidelines for use of dairy terms, addition of micronutrients, etc.

(iii) Milk permeate powder: Milk permeate

(b) Permitted ingredients

Seed lactose in the manufacture of pre-crystallized products.

(c) Composition

Parameters	Dairy permeate powder	Whey permeate powder	Milk permeate powder
(1)	(2)	(3)	(4)
Lactose, anhydrous*, minimum, %, (m/m)	76.0%	76.0%	76.0%
Maximum nitrogen, (m/m)	1.1%	1.1%	0.8%
Milk Fat, maximum, %, (m/m)	1.5%	1.5%	1.5%
Ash, Maximum,(m/m)	14.0%	12.0%	12.0%
Moisture**, maximum, %, (m/m)	5.0%	5.0%	5.0%
Scorched particles, maximum	Disc B	Disc B	Disc B

* Although the products may contain both anhydrous lactose and lactose monohydrate, the lactose content is expressed as anhydrous lactose. 100 parts of lactose monohydrate contains 95 parts of anhydrous lactose.

** The moisture content does not include the water of crystallization of the lactose.

3. Food Additives.-

(a) The use of food additives is not permitted for dairy permeate powders covered by this standards.

(b) Safe and suitable processing aids may be used under condition of good manufacturing practices. These may also including substances (hydrochloric acid, calcium hydroxide, potassium hydroxide and sodium hydroxide) changing the pH to improve process efficiency such as flux rates and preventing fouling in product streams.

4. Hygiene.-

The products shall conform to the microbiological requirements specified for milk powders in Appendix 'B' of these regulations.

5. Labelling.-

(a) According to the composition in sub-item (c) of item 2, the name of the food shall be "lactose-rich deproteinized permeate powder" where the blank may be filled with the term dairy, milk or whey, as appropriate to the nature of the product."

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./26/19]

Note : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers:

- (i) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
- (ii) F. No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;

- (iv) F. No. P.15025/262/13-PA/FSSAI, dated the 5th December, 2014;
- (v) F. No. 1-83F/Sci-Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;
- (vi) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
- (vii) F. No P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (ix) F. No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (x) F. No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xi) F. No P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xii) F. No.1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification (Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;
- (xiv) F. No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals) /FSSAI-2013, dated the 13th July, 2016;
- (xvi) F. No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated the 15th July, 2016;
- (xvii) F. No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated the 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No.11 -/09Reg/Harmoniztn// 2014 dated the 5th September 2016;
- (xix) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September, 2016;
- (xx) F. No.11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October, 2016;
- (xxi) F. No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;
- (xxii) F. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated the 25th October, 2016;
- (xxiii) F. No. 1-11(1)/Standards/SP(Water & Beverages)/FSSAI-2015, dated the 15th November, 2016;
- (xxiv) F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016;
- (xxv) F. No. P.15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016;
- (xxvi) F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated the 31st January, 2017;
- (xxvii) F. No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 13th February, 2017;
- (xxviii) F. No.1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated the 15th May, 2017; and
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/FSSAI-2017, dated the 19th June, 2017.